

Gateau "Les Moelleux"

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	75 g
- BEURRE	75 g
- FARINE	75 g
- SUCRE SEMOULE	150 g
- OEUF(S)	3
- EAU	2 grosses c à soupe

Recette:

- Faites fondre le chocolat dans l'eau
- Ajoutez le beurre un peu ramolli, les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et enfin les blancs battus en neige très ferme
- Beurrez un moule à bord assez haut
- Versez dedans la pâte et faites cuire au four à 190°C pendant 45 min.